

Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg
Haslacherstr. 12
79115 Freiburg i. Br.
Telefon 0761/4788-0
Fax 0761/4788-254
Email info.freiburg@schwarzwaldmilch.de

Produktspezifikation

Hirschburger Sahne 30% Fett, wärmebehandelt, 5 kg Eimer

Artikelnummer 409
Stand 23.01.2018

Zutaten

Sahne mit 30% Fett, Verdickungsmittel: Carrageen

Nährwertangaben (berechnet)

100 g Produkt enthalten durchschnittlich:

Brennwert	1210 kJ
Brennwert	294 kcal
Fett	30,0 g
davon gesättigte FS	18,9 g
Kohlenhydrate	3,4 g
davon Zucker	3,4 g
Eiweiß	2,5 g
Salz*	0,08 g

* Der Salzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums

Lagerung

Bei + 8 °C mindestens haltbar bis	siehe Datumsstempel
Anbringungsort	Aufdruck Deckel

Chemisch-physikalische Eigenschaften

Fettgehalt	30,0-30,5 %
pH-Wert	6,6-6,8
Temperatur	8 °C

Mikrobiologische Prüfung

Coliforme Keime	nicht nachweisbar in 1 ml
Gesamtkeimzahl	< 10 KbE/1 ml

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	gleichmäßige, leicht rahmgelbe Farbe, keine zu starke Aufrahmung, keine Flockenbildung
Geruch	rein, leichter Kochgeruch ist nicht zu beanstanden
Geschmack	reiner sahniger Geschmack, kein Fremdgeschmack
Konsistenz	homogen, leicht verteilbare Aufrahmung, nicht angebuttert oder grießig, gute Schlageigenschaften

Allergenkennzeichnung gemäß Informationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011

	ja	nein	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	x		
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis L.</i>), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamian- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als insgesamt vorhandenes SO ₂ angegeben		x	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	

Lebensmittelrechtliche Angaben

Das Produkt entspricht in der Zusammensetzung, Herstellung und Verpackung den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Gemeinschaft sowie dem deutschen Lebensmittelrecht in der derzeit gültigen Fassung.

Das Erzeugnisse bzw. dessen Zutaten sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

GVO Deklaration

Gemäß den Regelungen der EU-VO 1829/2003 und der EU-VO 1830/2003 zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel ist das Produkt nicht kennzeichnungspflichtig.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt, gilt ohne Unterschrift und ersetzt vorherige Druckversionen.
Die Informationen in dieser Spezifikation sind nach bestem Wissen korrekt am Ausgabedatum. Die Genauigkeit oder Vollständigkeit der Angaben und jeglicher Empfehlungen oder Vorschläge sind ohne Garantie und Gewähr.

Erstellt von: Wiebke Sünram

Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg
Haslacherstr. 12
79115 Freiburg i. Br.
Telefon 0761/4788-0
Fax 0761/4788-254
Email info.freiburg@schwarzwaldmilch.de

Product Specification

Hirschburger Cream 30% Fat, Heat Treated, 5 kg Bucket

Item number 409
Valid from 23.01.2018

Ingredients

Cream with 30% Fat, thickening agent: carrageenan

Nutrition Facts (calculated)

100 g product contain on average:

Caloric value	1210 kJ
Caloric value	294 kcal
Fat	30,0 g
Thereof saturated fatty acids	18,9 g
Carbohydrates	3,4 g
Thereof sugar	3,4 g
Protein	2,5 g
Salt*	0,08 g

* The Salt content is solely based on the natural content of sodium.

Storage

At + 8 °C best before see date stamp
Placement print on the lid

Physico-Chemical Properties

Fat content	30,0-30,5 %
pH-value	6,6-6,8
Temperature	8 °C

Microbiological Testing

Coliforme germs	not detectable in 1 ml
Total viable count	< 10 CFU/1 ml

Sensory Properties

Appearance	uniform, cream-like colour, no strong creaming, no flocculation
Smell	pure, slight cooked flavor is no matter of complaints
Taste	pure cream-like taste, no off-flavor
Texture	homogeneous, creaming easy to disperse, no butter clots, good whipping properties

Labelling of Allergens According to (EU) Nr. 1169/2011

	yes	no	Comment
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and products thereof		x	
Crustaceans and products thereof		x	
Eggs and products thereof		x	
Fish and products thereof		x	
Peanuts and products thereof		x	
Soybeans and products thereof		x	
Milk and products thereof	x		
Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis L.</i>), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh.) K. Koch), brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>) and products thereof		x	
Celery and products thereof		x	
Mustard and products thereof		x	
Sesame seeds and products thereof		x	
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂		x	
Lupin and products thereof		x	
Molluscs and products thereof		x	

Information on Food Law Aspects

Composition, manufacturing and packaging of the product are in accordance to legal requirements of the European Community and the German Food Law in the currently effective version.

The product and its ingredients are not treated with ionizing radiation.

GVO Declaration

In accordance with EU-Directive 1829/2003 and EU-Directive 1830/2003 about labelling, accreditation and traceability of genetically modified food and feedingstuff there is no labelling requirement for this product.

This is an electronic document. It is valid without signature and replaces all previous printed versions. The information of this specification was gathered to the best of knowledge at composition date. The accuracy or completeness of the data and all types of recommendations and suggestions are without guarantee.

Compiled by: Wiebke Sünram